

A la table du Vacancier...

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 juillet 2025

Pour commencer, quelques grignotages :

Tarte feuilletée aux courgettes, romarin, miel et chèvre frais

Un traditionnel pâté de campagne « maison », champignons à la grecque et pain aux olives pour tartiner

Comme une pissaladière



Puis les entrées :

Salade de haricots verts et cocos plats à la truffe d'été

Pressé de tomates et d'aubergines à l'origan, brousse à l'huile d'olive

Soupe au pistou servie froide



Le plat :

Coquelet rôti en cocotte sur un lit de foin de la Crau

Frites de panis et tomates à la provençale



Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Nougat glacé au miel et amandes de Cucuron

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Luberon

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

80 euros tout compris